

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 432/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾****„PATATA ROSSA DI COLFIORITO”****Nr. CE: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014****IGP (X) DOP ()****1. Denumire**

„Patata Rossa di Colfiorito”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea „Patata Rossa di Colfiorito” desemnează tuberculii maturi ai speciei *Solanum* (*Solanum tuberosum* L.; 2n = 4x = 48) din familia *Solanaceae* care sunt cultivați din soiuri de semințe de bază înregistrate în registrele cu soiuri naționale ale statelor membre ale Uniunii Europene și care prezintă o coajă caracteristică de culoare roșie și o pulpă de culoare galben deschis.

Tuberculii sunt tipici și ușor de recunoscut datorită următoarelor caracteristici:

- întregi, cu coaja complet formată, fără pete;
- ovali-alunghiți și neregulați;
- sănătoși; sunt excluse produsele afectate de putregai și de alte boli ale plantelor sau cele care prezintă deteriorări care le fac improprii pentru consum;
- fără daune cauzate de îngheț;
- fără miros și/sau gust străine de caracteristicile normale ale produsului;
- coaja de culoare roșie tipică;
- muguri (ochi) superficiali și ușor de îndepărtat.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Valorile de referință care garantează caracteristicile produsului sunt:

- calibrul: minimum 35 mm;
- fermitate: test de compresie (efort de tăiere) > 1,2 kgf/cm²;
- conținut de compuși fenolici totali > 300 mg/kg;
- culoarea roșie caracteristică a cojii – culoare (X, Y, Z) adimensională:
 - X > 13 adimensională;
 - Y > 12 adimensională;
 - Z > 6 adimensională.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

În cazul cartofului „Patata Rossa di Colfiorito”, toate etapele producției, de la semănare la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Cartofii recoltați sunt depozitați în spații care trebuie să fie adecvate pentru a asigura condițiile necesare unei bune conservări a tuberculilor: trebuie să permită uscarea suprafeței tuberculilor proaspăt depozitați, să favorizeze cicatrizarea vătămărilor generate de recoltare și să prevină condensarea apei pe suprafața tuberculilor. În interiorul depozitelor, cartofii pot fi puși în saci de nailon aerisiți sau în lăzi. În orice caz, este permis un proces de conservare bazat pe utilizarea unor tehnologii de conservare moderne în conformitate cu legislația în vigoare în domeniu. Pe parcursul conservării nu este permisă utilizarea unor produse antigerminative.

Ambalarea se face în ambalaje ușor de recunoscut datorită culorii roșii.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe etichetă și pe ambalaje trebuie să figureze, cu caractere de tipar de aceeași dimensiuni, mențiunea „Patata Rossa di Colfiorito I.G.P.” și logoul Uniunii, dar pe etichetă nu trebuie să figureze mențiuni de dimensiuni mai mari.

Mențiunea are următoarele caracteristici de tipar, care garantează recunoașterea ei cu ușurință de către consumator:

- (a) mențiunea: Patata Rossa di Colfiorito IGP;
- (b) tipul caracterelor: Bodoni MT Black;
- (c) caracteristicile specifice ale culorilor Pantone utilizate în logo: RED 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Pe etichetele ambalajelor trebuie să figureze, de asemenea, toate elementele necesare pentru identificare:

- (a) numele sau denumirea comercială și adresa sau sediul producătorului individual sau asociat și ale ambalatorului;
- (b) marcajul corespunzător pentru produsul destinat comerțului extern;
- (c) eventuale indicații complementare și suplimentare fără caracter laudativ și nesusceptibile a induce în eroare consumatorul în privința naturii și caracteristicilor produsului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Se permite cultivarea cartofilor „Patata Rossa di Colfiorito” la o altitudine de minimum 470 m deasupra nivelului mării. Aria delimitată se află în zona munților Apenini, în regiunile Umbria și Marche, între partea de est a provinciei Perugia și partea de vest a provinciei Macerata. Aria cuprinde, în parte, următoarele comune din regiunea Umbria: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina și Sellano și următoarele comune din regiunea Marche: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso și Montecavallo.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică în care se cultivă cartofii „Patata Rossa di Colfiorito” cuprinde o bună parte a masivelor Munților Apenini aflate în regiunile Umbria și Marche. Unul dintre factorii cei mai caracteristici pentru aria de producție este altitudinea, care limitează aria de cultivare la o altitudine de minimum 470 m deasupra nivelului mării. Din punct de vedere granulometric, aria de cultivare este formată din terenuri care contribuie la diferențierea acestei culturi specifice, și anume din terenuri silicioase, cu mult schelet, ușor acide, ușoare, afânate, permeabile și adânci.

Condițiile climatice sunt tipic montane: ierni reci, cu multă zăpadă, și veri răcoroase.

Precipitațiile sunt abundente în zonele mai înalte (peste 1 500 mm pe an) și se reduc odată cu altitudinea. Ninsorile sunt abundente iarna, dar stratul de zăpadă persistă doar la altitudini mai mari de 1 000 m. În ceea ce privește vânturile, destul de frecvente sunt *grecale* (N-E) și *sciocco* (S-E).

5.2. Specificitatea produsului

Produsul „Patata Rossa di Colfiorito” este caracterizat de:

conținut ridicat de polifenoli;

culoare roșie;

consistență și duritate caracteristice;

formă neregulată.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Factorii care determină reputația și caracteristicile ușor de recunoscut ale cartofului „Patata Rossa di Colfiorito” sunt legați de specificitățile pedoclimatice ale ariei delimitate, de tehnica de cultivare și de tipul de conservare utilizate, precum și de faptul că tuberculul este ușor de recunoscut atât datorită aspectului său și culorii sale roșii, cât și datorită denumirii sale legate de teritoriu. Aspectul pedologic este deosebit de important: caracteristicile solului contribuie, de fapt, în mod determinant la definirea modului în care crește și se formează cartoful, precum și a caracteristicilor chimice și organoleptice ale acestuia.

Mediul tinde să influențeze morfologia produsului „Patata Rossa di Colfiorito” prin „suferința” suportată de tubercul pe parcursul dezvoltării, cauzată de factori dependenți de variabila teritorială. Caracterul compact al pulpei și forma neregulată se datorează terenului bogat în schelet, tipic pentru această arie, precum și climei și irigațiilor reduse.

Condițiile „extreme” ale ariei de producție au, de asemenea, un impact foarte semnificativ asupra patrimoniului de polifenoli, deoarece structura enzimatică, răspunzătoare de biosinteza polifenolilor, este deosebit de sensibilă la caracteristicile de mediu ale zonei.

În plus, sunt numeroase mărturiile orale și scrise care demonstrează legătura istorică, socială și culturală solidă dintre produs și teritoriu.

Există reviste specializate, fotografii și mărturii audiovizuale care atestă excelenta reputație a cartofilor „Patata Rossa di Colfiorito”, dovedită și de sărbătoarea numită „Sagra della Patata Rossa di Colfiorito” (ajunsă la cea de a 36-a ediție) și oficializată chiar de administrația regiunii Umbria, care, pe bună dreptate, a inclus acest cartof pe lista produselor tradiționale, mai exact a celor care au o tradiție de peste 25 de ani.

De asemenea, cartoful „Patata Rossa di Colfiorito” este prezent, ca ingredient, în diverse rețete din gastronomia locală, putând fi fiert, gătit pe jar, pus în salată, prăjit, copt sau utilizat pentru a face pâine, focaccia și piure. Din acest cartof se pot face niște găluște excelente (*gnocchi*), preparat foarte răspândit în gastronomia locală.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Patata Rossa di Colfiorito” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 93 din 22 aprilie 2014.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.